

A SEÑORÍO DE ANDIÓN



Nombre	SEÑORÍO DE ANDIÓN
Tipo de vino	TINTO SELECCIÓN 15 MESES EN BARRICA
Variedades	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano.
Grado alcohólico	14,5
Elaboración	Su elaboración comienza en el viñedo, en el que se trabaja a lo largo del ciclo vegetativo para reducir al máximo su producción y garantizar la excelentecalidad de la uva. Con idéntico objetivo, se hace un continuo seguimiento de la madurez de cada parcela y se vendimia manualmente al amanecer en cajas de poca capacidad. El traslado a bodega se realiza en pequeñas partidas para mantener la uva en perfectas condiciones, pasando a una cámara frigorífica para su posterior encubado a baja temperatura. Dos selecciones manuales eliminan cualquier impureza y la uva pasa a los depósitos por gravedad. Las distintas partidas de uva, separadas por variedades e incluso por fincas de origen, se encuban de forma independiente.

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable de 15.000l. con doble instalación de frío y calor, que garantizan un control absoluto de la temperatura en el proceso. Tras una maceración prefermentativa en frío de 5 días a 14°C, se incrementa la temperatura hasta los 30°C, con remontados continuos a lo largo de todo el proceso. Luego, se realiza una maceración post-fermentativa superior a 30 días.